



La Lanterna: L'arte di lavorare la pasta in maniera genuina

L'azienda di San Matteo della Decima (Bo) da sessant'anni produce e distribuisce pasta all'uovo

Publicato il 12/04/2013 alle 15:22

Pasta fatta in casa

Cerchi un pastificio artigianale? Trovalo su PagineGialle!

PagineGialle.it/Pastifici



Scegli Tu! >



L'eccellenza emiliana abbinata all'arte di lavorare la pasta in maniera genuina. Questa è la pasta de **La Lanterna**, l'azienda di San Matteo della Decima (Bo) che da ormai sessant'anni produce e distribuisce **pasta all'uovo**.

Trafilata, ripiena, specialità interamente fatte a mano, piatti pronti: tutte le ricette sono state tramandate all'interno dell'azienda di padre in figlio, in modo tale che al primo assaggio, il palato possa riscoprire il genuino sapore della pasta fatta in casa secondo le tradizioni artigianali più autentiche, in una vera e propria esplosione di gusto.

Assolutamente da assaggiare la pasta fresca ripiena: da Al turtlèn (il vero tortellino di Bologna) ai tortelloni verdi alle noci, dai cappellacci di zucca ai giganti al branzino, ai panzotti patata e speck. Ce n'è da leccarsi i baffi. Tutte le ricette, classiche o innovative, sono prodotte con una maestria che vanta più di mezzo secolo di esperienza: è dal 1955, infatti, che La Lanterna è protagonista sulle tavole degli amanti dei sapori genuini dell'Emilia più vera.

Da non perdere, poi, la pasta al forno (lasagne, crespelle, cannelloni, gnocchi alla romana), la pasta di semola (paccheri, gramigna, bigoli), la pasta integrale (tagliatelle e sedanini) senza dimenticare la pasta all'uovo, fatta rigorosamente a mano (tortellini, tortelloni, caramelle).

Da non perdere, poi, la pasta al forno (lasagne, crespelle, cannelloni, gnocchi alla romana), la pasta di semola (paccheri, gramigna, bigoli), la pasta integrale (tagliatelle e sedanini) senza dimenticare la pasta all'uovo, fatta rigorosamente a mano (tortellini, tortelloni, caramelle).

Dagli spaghetti alla chitarra alle pappardelle, dalle taglioline alle tagliatelle all'ortica: La Lanterna accontenta tutti gusti. Anche nella pasta corta, si pensi ai garganelli, agli strozzapreti, alla gramigna, ai maltagliati, ai quadretti.

Ultima novità, i piatti pronti, in tavola in pochi minuti: dai tortellini alla panna ai garganelli e zucchine, dalle orecchiette ai broccoli, ai risotti.

La Lanterna, inoltre, assicura che la pasta fresca, confezionata in atmosfera protettiva, sia consegnata puntualmente: la distribuzione sul territorio è capillare e avviene attraverso un parco macchine aziendale, in grado di offrire ai clienti un servizio quotidiano di consegna diretta.

Redazione Newsfood.com WebTv

<http://www.newsfood.com/q/7a6eff47/la-lanterna-larte-di-lavorare-la-pasta-in-mania-genuina/>